

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Semoule fantaisie	Betterave nature	Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet)	Palette de porc sauce provençale * Poêlée de légumes	Jambalaya de poulet (riz BIO) (Plat complet)	Nugget's de blé Tortis sauce napolitaine	Colin meunière Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Carré frais	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane	Flan vanille	Purée de pommes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate /  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

\* contient du porc

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf miror Carottes braisées	Colin pané Purée de pommes de terre	Palette de porc braisée * Chou-fleur béchamel	Omelette Coquillettes	Cordon bleu Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fondu président	Emmental	Fromage frais nature
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Moelleux chocolat	Cocktail de fruits coupelle

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement